



Die Sete Cidades – tatsächlich erscheint der eine See blau und der andere grün, wenn ich die rund 500 Meter vom Kraterand, dem Aussichtspunkt Pico da Cruz auf 845 Meter hinunter auf das Wasser schaue. Alle Fotos dieser Seite: Philip Duckwitz, Köln

Philip Duckwitz

Landgang auf der Azoren-Insel São Miguel oder ein Naturerlebnis auf heißen Quellen

Ursprünglich und in weiten Teilen noch immer vom organisierten Tourismus verschont geblieben, rollt sich die Insel São Miguel mit 62 Kilometern Länge und 16 Kilometern Breite und 137.000 Einwohnern mitten im Atlantik aus und bildet ein Naturparadies, das seines Gleichen sucht. Die Suche nach Party-Meile und Shoppingparadies gestaltet sich selbst in der recht großen Hauptstadt Ponta Delgada schwierig. Ursprünglichkeit und unverfälschtes Leben der kulturell sehr bunt gemischten Azorianer trifft der Reisende auf der Suche nach einem originären Urlaubserlebnis.

São Miguel – die grüne Insel oder die Geschichte von Tee und Ananas

Blau ist die Farbe des Atlantiks. Blau ist das meiste, was man sieht, wenn man ihn überquert. Und wenn dann plötzlich ein grüner Fleck auftaucht und sich in einige kleine oder größere Inseln mitten im Blau aufteilt, dann befindet man sich genau zwischen Europa und Nordamerika, dort wo die Inselgruppe der Azoren liegt.

Die Gruppe der neun Azoren-Inseln mit 245.000 Einwohnern, von denen São Miguel die größte Insel des Archipels ist, trägt seinen Namen eigentlich zu Unrecht. Denn Diego des Silvas, der die Inseln im Auftrag von Heinrich dem Seefahrer 1427 in Besitz nahm, hielt die dort vorgefundenen Raubvögel für Habichte, es waren aber Bussarde. So erhielten die Inseln den Namen Habichtsinselfn, Ilhas dos Açores. Der Irrtum wurde danach nicht mehr korrigiert und so kennen wir die 1369 Kilometer westlich des portugiesischen Festlands liegenden Inseln mitten im Atlantik heute noch als Azoren.

Dabei eröffnet sich dem Reisenden eine kulturelle Vielfalt, die durch die koloniale Vorgeschichte und vor allem durch die Auswanderungsbewegungen der letzten Jahrhunderte geprägt ist. Besonders im 19. Jahrhundert emigrierten viele Azorianer in die USA, während es gleichzeitig und besonders in den Jahren 1933 bis 1944 zu starken Einwanderungen vor allem von jüdischer Bevölkerung aus Europa kam. Nicht wenige Inselbewohner kehrten allerdings nach Jahren der Emigration auf die Azoren zurück. So entstand über die Jahrhunderte eine bunt gemischte, aber bis heute portugiesisch sprechende und vornehmlich römisch-katholisch geprägte Bevölkerung.

Auch geographisch ist die Vielfalt und Unterschiedlichkeit der einzelnen Inseln deutlich zu erkennen: Da findet man zunächst einmal die Aufteilung in drei Gruppen: Ocidental, central und oriental. São Miguel gehört zur südöstlichen, der orientalen Gruppe. Und dieses, nach dem Erzengel Michael benannte Eiland trägt den Beinamen „grüne Insel“ nicht zu unrecht. Dafür ist vor allem das milde, subtropische Klima bei hoher Luftfeuchtigkeit verantwortlich, das ganzjährig sehr ausgeglichene Temperaturen schafft. Die einst mit Wäldern dicht bedeckte Insel weist auch heute noch ein unverkennbares Grün auf, das vor allem der Landwirtschaft zugutekommt. Hülsenfrüchte, Tabak und Wein findet man hier. Aber vor allem eine besondere Frucht, die charakteristisch ist für genau diese Azoren-Insel: Die Ananas.

Den Anbau der saftigen und wohlschmeckenden Frucht kann ich nördlich von Ponta Delgada recht anschaulich besichtigen auf der Plantage von Dr. Augusto Arruda in Faja de Baixo. Ursprünglich aus Brasilien stammend wurde die stachelige Frucht erstmals 1860 auf den Azoren angebaut, nachdem ein Großteil der Orangenplantagen einem

ist, kann in regelrechten Reiterferien die Insel hoch zu Ross erkunden. Mountainbiking steckt dagegen eher noch in den Kinderschuhen, obschon die Wege recht gut ausgebaut sind. Quad-Touren sind möglich und sicherlich eine spaßbringende, wenn auch laute und nicht umweltfreundliche Möglichkeit, sich in der Natur von São Miguel zu bewegen. Golfer kommen auf den zwei Golfanlagen der Insel voll auf ihre Kosten. Der 18-Loch-Furnas Golf Course und der 27-Loch-Batalha Golf Club liegen eingebettet in sanfte Natur und grüne Hügel. Der IGTM – International Golf Travel Market – betrachtet die Inseln als eines der besten und zugleich am wenigsten erschlossenen Ziele. Alle drei Anlagen haben internationalen Standard. Auf Faial spielt man zudem querfeldein Golfe Rustico.

Ich bevorzuge das Wandern. 32 Wanderwege unterschiedlicher Dauer und Schwierigkeitsgrade gibt es allein auf São Miguel, bei denen sich grundverschiedene Landschaften entdecken lassen.

Ich wandere ein Stück auf dem Vulkankamm rund um die Sete Cidades, die Zwillingseen und genieße die malerischen Ausblicke in die mondäne Kraterwelt, die sich mit Wasser gefüllt hat. Die Sete Cidades umfassen eine Fläche von 4,35 Quadratkilometern im Westen der Insel. Tatsächlich erscheint der eine See blau und der andere grün, wenn ich die rund 500 Meter vom Kraterand, dem Aussichtspunkt Pico da Cruz auf 845 Metern hinunter auf das Wasser schaue. Daher heißt der eine See auch Lago Azul und der andere Lago Verde. Der Legende nach entstand die unterschiedliche Färbung, als sich eine Prinzessin und ihr Liebhaber, ein Schäfer trennen mussten. Ihre Tränen bildeten die Farbe der Seen nach den Farben ihrer Augen. Noch besser als vom Pico da Cruz, an dem ich auch auf eine der wenigen Ziegenherden der Insel treffe, kann ich vom Miradouro da Vista do Rei – der Königsblick – von 300 Meter über dem See auf die Zwillingseen schauen. Von hier aus kann ich in gut zwei Stunden die 7,5 Kilometer auf einem ausgebauten Wanderpfad entlang des Kraterkamms in einer leichten Wanderung hinab zum Ort Sete Cidades und dessen markante Ortskirche an den gleichnamigen Seen gelangen. Die gesamte Kraterumrundung dauert etwa sechs Stunden. Rechts habe ich dabei stets den traumhaften Blick hinab auf die Seen, links eröffnet sich mir der atemberaubende Atlantik-Ausblick, der steil hinab zu den brandungsgeladenen Ufern führt.

Einen grandiosen Blick über die Insel genieße ich anderenorts auch von der Kirche oberhalb von Vila Franca do Campo, die „Ermida de Nossa Senhora da Paz“. Die markanten Treppen mit dem Kreuzweg und den blauen Kacheln, die den Weg Christi abbilden, lassen mich bis zur Spitze emporklimmen und der Weiblick ist die Belohnung.

Eine Vulkaninsel wie São Miguel trägt in sich stets heiße Quellen, die an verschiedenen Stellen zum Vorschein kommen. In Furnas habe ich das bereits erlebt. Die heißen Löcher, an denen es dampft und in denen das Essen vor sich hin gart. Ich beuge mich ebenfalls im Ort Furnas zum Terra Nostra Park. Der 1775 vom Botaniker und US-Konsul Thomas Hickling ausgezeichnet angelegte, botanische Garten lädt nicht nur zu einem Spaziergang auf seinen 12,5 Hektar inmitten von urwüchsigen Pflanzen – darunter die weltgrößte Kamelien-Sammlung von mehr als 600 Exemplaren. Er beinhaltet auch ein großes Becken mit Thermalwasser. Hier kann man bei 38 Grad Celsius mitten im Park baden. Das von Eisen verfärbte, rostbraune Wasser erfordert nach dem Bad ein

Schädling zum Opfer fiel und dringend eine fruchtbare Alternative gesucht wurde. „Smooth Cayenne“ nennt sich seither die hier angebaute Sorte der Ananas. Anderenorts in der zweitgrößten Inselstadt Ribeira Grande erlebe ich, wie aus ebendieser Frucht Likör hergestellt wird.

Und noch eine einzigartige Pflanze ist hier beheimatet: Der Tee. Denn tatsächlich finde ich auf São Miguel Europas letzte und einzige Tee-Manufaktur nahe dem Ort Maia, die 1883 gegründet wurde und bis heute produziert. Staunend wandle ich durch die Teeplantage, die sich von oben wie eine wellenförmige, grüne Decke über dem sanft ansteigenden Hügel ausrollt. Die Herstellung des grünen und schwarzen Tees erfolgt nach der sogenannten „orthodoxen“ Methode, die durchläuft ein fünfstufiges Verfahren. Gesiebt, gerollt, fermentiert und getrocknet und sortiert werden die Teeblätter, bevor sie in den Verkauf kommen. Dieses traditionelle Verfahren sichert ein besonders aromatisches Tee-Erlebnis zu.

Von Auswanderern, Heimkehrern und originären Azorianern

Francisco lacht mit seiner heiseren, verrauchten Stimme und grinst über beide Ohren. Das strahlende Lachen, das sein sonnengegerbtes Gesicht in zwei Hälften teilt vermittelt eine Herzlichkeit, die mich direkt erfasst. Bauer Francisco ist Kind einer Heimkehrer-Familie, die nach Amerika ausgewandert und hierher zurückkam, weil sie ihre Inseln vermissten. Als Elfjähriger kam der heute 47jährige, in den USA geborene Francisco hierher in seine neue, aber für seine Familie alte Heimat. Wuchs hier auf, schlug Wurzeln und ist heute mehr denn je ein Azorianer. Er steckt sich eine selbstgedrehte Zigarette an mit Tabak aus eigenem Anbau und einem Maisblatt umwickelt und bietet mir ein ebensolches Exemplar an.

Mein Husten beim zweifelhaften Genuss dieser Rauchware amüsiert ihn und er hat seinen Spaß mit dem Reisenden, der in die Welt der Azorianer eintauchen will. Denn das ist gar nicht so einfach. Hierher kann man zwar umsiedeln, denn die Azoren sind als autonome, aber zu Portugal gehörende Inseln, Teil der Europäischen Union. So ist das theoretisch. Aber die Menschen hier sind eigen, gerne unter sich und Neue finden trotz der früher starken Einwanderungsbewegungen nicht leicht Anschluss, geschweige denn Arbeit. Man muss schon Arbeitsplätze mitbringen, oder eine familiäre Bindung hier haben, damit es klappt.

Das weiß auch mein Reiseleiter Robert, der als Tiroler Auswanderer hier eingeehret hat. Sich in den Familienclan einzuordnen war und ist nicht immer leicht, weiß der gebürtige Österreicher. Da muss man sich erst mal beweisen. Robert weiß so manche unangenehme Aufgabe zu berichten, die er als neuer Schwiegersohn aufgebürdet bekam, um der Familie genehm zu werden.

Bei Bauer Francisco lerne ich dann noch etwas aus Landwirtschaft und Küche. Denn in dem traditionellen Bauernhaus wird Brot nach herkömmlicher Art gebacken. Ich darf direkt mit anpacken. Der Sauerteig aus Hefe und Maismehl ergibt ein flaches Brot, das als Spezialität auf der Insel gilt. Bolo no Tijolo heißt es.

Küche, Quellen und Spezialitäten von Meer und Weide

Und daher besuche ich dann auch eine echte Bäckerei, um mir dort das Verfahren der Bolo no Tijolo-Herstellung anzusehen. Eine dampfende Backstube empfängt mich. Auf dem Tisch steht ein Trog mit einer riesigen, wabbeligen Hefemasse, der von einer gut dazu passenden Bäckerin eifrig geknetet wird. Der fertige Teig muss dann etwa sechs bis acht Stunden gehen, bevor er in Form kleiner Platten in den Ofen kommt.

Einstweilen speise ich bei Francisco. Und was da alles auf den Tisch kommt. Anfangen mit einer Sopa de Hortalicias, einer Gemüsesuppe, gelange ich zum Filete de Abrotea, einem Dorschfilet, das neben Boraz – der Brasse – und Boca Negra – dem Barsch, eine der beliebtesten Fischarten auf der Insel ist. Auch hier auf den Azoren isst man natürlich Bachalhou, den Kabeljau. Wer will kann sich auch dem Genuss von zahlreichen Meeresfrüchten hingeben, etwa Entenmuscheln – lapas, in Rotwein gedünstetem Tintenfisch – Povo –, gegrillte Garnelen – Camaro oder Lagosta und Lagostinho, Langusten und Hummer. Auch Cavaco und Santola – Riesengarnelen und Taschenkrebs kommen gerne auf den Tisch. Und weiter geht's mit Fleisch.

Kuh und Schwein werden hier gerne verarbeitet. Schafe und Ziegen gibt es praktisch nicht. Dafür mehr Kühe als Einwohner. Cozido de Furnas heißt das Leibgericht der Fleischfreunde unter den Azorianern. Das ist eine Mischung aus Rind, Schwein, Huhn mit Kartoffeln, Gemüse und Blutwurst. Und gegart wird es original unter der Erde. Ja, so was geht hier. Denn die Azoren sind ja Vulkan-Inseln, unter denen es noch immer brodelnd. Und am Ort Furnas werden tatsächlich riesige Metalltöpfe in die heiße, brodelnde Erde eingegraben und nach etwa 6-8 Stunden dort wieder herausgehoben.

Ein Ort, der dem Vorhof der Hölle gleicht ist diese Gegend, an einem augenscheinlich malerischen See gelegen. Doch der intensive Geruch von Schwefel, entweichend aus den blubbernden und dampfenden Löchern in der Erde erweckt die Verbindung zum Höllenschlund. So etwa müssen die abergläubischen, ersten Siedler gedacht haben, als sie erstmals die Insel betreten. Hier wohnt der Teufel. Doch das Ergebnis der unterirdischen Küche, der Eintopf Cozido ist teuflisch bekömmlich und ein Erlebnis für Gaumen und Sinne.

Baden in heißen Quellen, wandern über kühle Höhen mit atemberaubenden Ausblicken und zahlreiche Aktivitäten in der Natur

Nach so zahlreichen, kulinarischen Genüssen ist es Zeit, die unverfälschte Natur auf São Miguel zu erleben. Wasser ist das Element der Azoren. Daher ist das Surfen auch der beliebteste Wassersport. Und der Praia de Santa Barbara, der Strand bei Ribeira Grande ist mit Abstand die bekannteste Destination zum Wellenreiten. Hier finden jährlich internationale Meisterschaften statt. Aber auch Yachting, Segeln und Kanufahren erfreuen sich hoher Beliebtheit. Wer lieber an Land sportlich unterwegs

längeres Abduschen, denn die eisenhaltige Substanz verfärbt die Haut braun. Ein entspannender Genuss nach einem langen Wandertag in der Natur bietet sich mir als erholungssuchendem Reisenden.

Ein ähnliches Erlebnis, aber in noch wilderer und ursprünglicherer Natur eröffnet sich mir im Waldbad Caldeira Velha zwischen Ribeira Grande und Lagoa do Fogo, dem sehenswerten Feuersee. Über einen Wasserfall füllt das eisenhaltige Wasser mit fast 40 Grad Celsius Temperatur hier ein kleines Wasserbecken inmitten unberührter Natur und steil aufsteigender Felswände. Ich fühle mich wie in einem Dschungelbad.

Mitten im Atlantik bietet sich auf nur einer von neun Inseln bereits eine atemberaubende Welt in mildem Klima zwischen ursprünglicher Natur, originärem Insulaner-Flair gepaart mit einer skurrilen Vulkan-Landschaft, die in der Kombination an Einzigartigkeit wohl ihres Gleichen sucht. Um die Azoren kennen zu lernen muss ich mindestens neun Mal zurückkehren. Denn jede Insel ist anders und birgt neue, unbekannte Eigenheiten. Die Menschen sind freiheitsliebend, eigensinnig aber offenherzig und gastfreundlich. Nur schwer lassen sich die Azoren und die Azorianer einordnen zu einer Landes- oder Volksgruppe. Sie sind nicht südländisch, obschon sie zu einem südlichen Land gehören, von dem sie am liebsten unabhängig wären. Sie sind keine kauzigen Eigenbrötler, wie man sie oft auf Inseln antrifft. Zu viele Nationen sind hier durchgewandert und hängen geblieben, haben ihre Mentalität mitgebracht und das Gesicht der Inseln geprägt, als dass man hier von einem einheitlichen Lebensstil sprechen könnte. Aber vielleicht ist gerade diese Vielfaltigkeit der Lebensstil der Azoren, der die Menschen auf diesen Inseln mitten im Atlantik unverwechselbar werden lässt. Grund genug, hierher zurückzukehren und diese unverwechselbare Atmosphäre erneut in sich aufzusaugen.

Wie kommt man hin?

Nahezu alle Kreuzfahrtschiffe, die den Atlantik überqueren, machen in Ponta Delgada Station. Der Hafen von Ponta Delgada spielt durch die Inselage seit jeher eine zentrale Rolle. Das Hafenbecken mit Einfahrt auf der Ostseite hat eine Größe von etwa 550 Meter mal 1200 Meter, die schützende Hafennole hat eine Länge von 1500 Metern. Mit dem jüngsten Ausbau, der 2008 abgeschlossen und wesentlich mit EU-Fördergeldern realisiert wurde, konnte die Liegefläche vervierfacht werden und bietet nun Platz für 640 Yachten. Gleichzeitig wurde mit dem Programm „Portas do Mar“ ein modernes Kreuzfahrtterminal geschaffen, das Passagierschiffen bis 360 Meter Länge Platz bietet.

Von Deutschland aus erreicht man die Insel São Miguel auch mit der Azoren-Fluglinie „SATA internacional“ ab Frankfurt und München zweimal wöchentlich. <https://www.sata.pt>

Darüber hinaus fliegt Ryanair günstig ab Lissabon nach São Miguel. Nach Lissabon gelangt man mit Ryanair von zahlreichen deutschen Städten wie z.B. Köln. www.ryanair.com Dadurch eröffnet sich auch die Möglichkeit, einen Stoppover in Portugals Hauptstadt einzulegen.

Reiseveranstalter

Rundreisen mit Flug, Hotel und Ausflugsprogramm in kleinen Gruppen und deutschsprachiger Führung bietet der Länderspezialist für Reisen nach Portugal und Südeuropa an: Olimar Reisen <https://www.olimar.de>

Währung, Zeitverschiebung, Telefon und Roaming

Auf den Azoren gilt der Euro, da diese Teil Portugals sind. Auf den Azoren gilt eine Zeitverschiebung von -2 Stunden gegenüber der MEZ. Als Teil der EU gelten auf den Azoren die gleichen Bedingungen wie in allen anderen EU-Ländern.

Unterkunft und Restauration

In Ponta Delgada, der Hauptstadt von São Miguel bietet das 4-Sterne- Hotel Royal Garden eine hochklassige Unterkunft nahe dem Stadtzentrum. <http://www.azoreshotelroyalgarden.com>

In Furnas nahe den heißen Quellen und angrenzend an den Terra Nostra Park mit seinem Thermalbad bietet das Terra-Nostra-Park-Hotel eine ausgezeichnete Unterkunft. <http://www.parqueterranostra.com/de-de/hotel.aspx>

Alternativ bietet das ebenfalls in Furnas befindliche Furnas Boutique Hotel eine sehr stylische und moderne Unterkunft, wenn auch in kleinen Zimmern. Die Küche dieses Hotels ist erstklassig und verarbeitet die Erzeugnisse der Insel zu hochklassigen Speisen, die einen Besuch in jedem Fall lohnen. <http://www.furnasboutiquehotel.com>

Gut speist man auch im Restaurant Paladare da Quinta in Rósario Lagoa. www.paladaresdaquinta.pt

Ein sehr stylisches Stadthotel, das erst kürzlich eröffnet hat ist das Hotel Azor im Zentrum von Ponta Delgada. Das Haus sieht von außen nicht so aus, als ob es einen hohen Standard birgt, der Gast wird aber bereits in der Eingangshalle und erst recht in den Zimmern überrascht. <http://azorhotel.com>

Sehenswertes & Aktivitäten

Europas einzige Tee-Fabrik Gorreana findet man im Ort Maia. <http://gorreana.pt/en/>

Mehr Informationen zum einzigartigen Waldbad Caldeira Velha findet man auf Facebook. <https://www.facebook.com/ciacaldeiravelha/>

Die Likörfabrik „Mulher Caopote“ im Ort Ribeira Grande lohnt ein Besuch. <http://www.mulherdecapote.pt>

Unbedingt besuchen sollte man auch die Ananasplantage Dr. Augusto Arruda, Rua Doutor Augusto Arruda, Fajã de Baixo, 9500-454 Ponta Delgada, Portugal. Telefon: +351 296 384 438, täglich geöffnet von 9-18 Uhr.

Golfanlagen auf São Miguel findet man hier: <http://www.azoresgolfislands.com/pt/>

Diese Reise wurde durchgeführt mit freundlicher Unterstützung von Olimar Reisen.



Sonnenaufgang über dem Yachthafen von Ponta Delgada.



São Miguel wird nicht umsonst „grüne Insel“ genannt. In der Ferne liegt Ponta Delgada, die Hauptstadt der Azoren.



Diese Landschaft gleicht einem überdimensionierten Golfplatz.



Die erloschenen Vulkane sind heute Kuhweiden.



Die Ananas wird auf São Miguel in Gewächshäusern angebaut.



Einzelne Ananas an ihrer Staude.



Vom Pico da Cruz überblickt man die Krater- und Seenlandschaft.



Mit jedem Schritt auf diesem Wanderweg nimmt man diese Schönheit in sich auf.



Vom Pico da Cruz kann man den wunderbaren Panorama-Blick über die Kraterseen genießen.



Der Blick vom Kraterrand auf den Atlantik ist atemberaubend schön.



Wandern ist auf den Azoren das Schönste, wie hier auf dem Weg entlang des Kraters an den Sete Cidades.



Quad-Touren sind auf São Miguel sehr beliebt.



Biking ist auch beliebt, aber noch nicht sehr ausgeprägt auf São Miguel.



Gäste schauen der Bäuerin beim Backen zu.



Bauer Francisco erklärt alles, was in einem Bauernhaus auf São Miguel vorkommt.



Das Stadttor in der Nähe des Hafens von Ponta Delgada.



Altstadtstraße in Ponta Delgada.



Auswanderer-Denkmal in Ponta Delgada.



Hortensien blühen in allen Farben allerorts auf der Insel.



Die heißen Quellen von Furnas.



Restaurants – jedes hat seinen eigenen Schlund – graben hier das Essen zum Garen ein.



Hier wird der große Fleischtopf mit Erde bedeckt.



Nach sechs Stunden wird der Topf wieder herausgeholt.



Das Ergebnis kann sich sehen lassen – einfach lecker.



Hier wird das Bolo no Tijolo gebacken.



Im Terra Nostra Park kann man in einem eisenhaltigen braunen Thermalwasser bei 38 Grad baden.



Golfen ist ein sehr beliebter Sport auf São Miguel ...



... und die Plätze auf der Insel sind wunderschön gelegen.



In fast unangetasteter Natur eröffnet sich der Lagoa do Fogo, der Feuersee.



Hier findet man Europas einzige Teeplantage.



Die Maschinen arbeiten nach alten Methoden.



Sortiert wird mit der Hand.



Das Ergebnis schmeckt.



Die Azulejos – bunt bemalte und glasierte Keramikfliesen – haben die Portugiesen auf die Insel mitgebracht.



Likör wird auf São Miguel auch produziert.



Das Waldbad Caldeira Velha hat einem natürlichen Wasserfall.

[Vorige Seite](#)

[Inhalt-Seite](#)

[SeereisenMagazin · Seite 12](#)

[Impressum](#)

[Nächste Seite](#)